

BIZCOCHO DE SALAMANCA

Ingredientes:

4 huevos.- 100 gr. de azúcar

150 gr. de maizena.- 1 chorreón de anís.- ralladura de limón

Preparación:

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar con los huevos en velocidad 4, hasta que se blanqueen, añadir el anís y la ralladura de limón (sólo la parte amarilla). Batir en velocidad 4 unos segundos. Añadir la MAIZENA y mezclar unos segundos en velocidad 4. Poner la mezcla en un molde de corona y meter a horno precalentado a 175° de 15 a 20 minutos. Comprobar la cocción con un molde. Este bizcocho queda muy bien, poniéndolo en la bandeja del horno, para hacer el brazo de gitano.